



# Lasendal

## D.O. Montsant

### Varietats:

- 85% Garnatxa negra
- 15% Syrah

### Verema:

- A mà, principis a mitjans de Setembre

### Vinificació:

- Fermentació a temperatura controlada (26-29°C)
- Varietats vinificades per separat en tines d'acer inoxidable
- Maceració: 8-12 dies
- Fermentació malo làctica en tines i acabada en barriques
- Suau filtratge abans d'embotellar

### Envelliment:

- Envellit durant 9 mesos en barriques de roure americà i francès de torrat lleuger i mitjà
- Envellit en tines durant 6 mesos abans d'embotellar

### Producció total:

- Aproximadament 35.000 ampolles (75cl)

### Anàlisi:

- 14,5 % vol. Alcohol
- 5 g/l àcid (tartàric)
- <2 g/l sucre residual

### Nota de tast:

- En nas mostra aromes de gerds i nabius amb un toc especiat de pebre. Molt "garnatxa" oferint una bona maduresa de fruits vermells i un toc herbaci. Final elegant amb la fusta aportant tocs especiats i una capa extra de complexitat amb notes de cigars i cuir. Els tanins madurs estan força ben integrats.

### Maridatge:

- Pollastre al forn, pasta i verdures saltejades son uns plats que mariden fàcilment amb Lasendal. La polivalència d'aquest vi ens permet maridar-lo perfectament amb carns i formatges potents (d'una certa intensitat i cremositat).

